

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

Bodega Chacra asub Rio Negro orus Põhja-Patagoonias, 1000 kilomeetrit Buenos Airesest lõuna pool.

Chacra lugu sai alguse kui Piero Incisa della Rocchetta (kelle vanaisa on maailmakuulsas Sassicaia looja) proovis ühes New Yorki restoranis Patagoonia Pinot Noiri, mis pigem meenutas talle Burgundiat. Hiljem sinna reisisid õnnestus tal läbi juhuse saada ühe pisikese ja vana veiniaia omanikuks.

Pierole kuulub tänaseks seal 24 hektarit veiniaedu: 3ha on istutatud 1932. aastal; 7ha 1955. aastal ning 14 ha keskmiselt 20 aastat tagasi.



Need veiniaiad asuvad kunagises jõepõhjas. Rio Negro orgu niisutab kanalite võrgustik, mis kaevati 1820ndatel, et suunata Andidest tulevat sulalund, tekitades kõrbe keskele huvitava oasi, mis on ideaalne viinamarjade kasvatamiseks. Talvel on seal väga jahe (-5 kraadi) ning suvel jällegi väga soe. Kuiv (maksimaalne õhuniiskus 30%) ja vähese vihmaga (190 liitrit aastas) kliima on veinipuudele suurepärane.

Bodega Chacra järgib väga pühendunult orgaanilisi ja biodünaamilisi printsiipe. Lisaks orgaanilistele köögivilja ja ürtide aedadele kasvatavad nad ka parte, kitsi, sigu ja hobuseid, kes kõik kasvavad ainult mahetoidul. Peetakse ka mesilasi.



Paljudel Chacra veinipudelitel on nüüdsest oma mesilasvahaga kapslid. Iga pudeli ettevalmistamine toimub käsitsi ning selleks kulub mitu minutit. Järgmise kolme aasta jooksul plaanib Piero elimineerida oma veinimajas täielikult plastiku (näiteks pudelikapslid).

Veinivalmistamisest...vanad veinipuud toodavad looduslikult väga väikese, kuid kontsentreeritud saagi (1 kilo veinipuu kohta), mis koristatakse eranditult käsitsi.

Peale mitmekordset sorteerimist suunatakse marjad purustamata 200 liitristesse betoonmahutitesse, kus toimub käärimine vähem kui 20 kraadi juures, et säilitada veinide värskest. Mehhaanilist pressi ei kasutata, marjad purunevad ainult oma raskuse all. Selline meetod toob esile elegantseid ja kompleksseid tanniinid.

Kui käärimine on läbi, liigub vein gravitatsiooni jõul filtreerimata ja pressimata väikestesse Prantsuse tammevaatidesse. Piero eelistab Burgundia tammevaati, kuna see vähendab oksüdeerumist ja ei anna veinile edasi väga tugevat tamme nooti. Veinid pudeldatakse selgindamata ja filtreerimata.

2005 ehitas Piero elegantse, ümbruskonnaga harmoneeruva ja modernse liivakivist veinimaja.

